



GASTON VOUZOTE

BRASSERIE AUTHENTIQUE

« Bienvenue chez Gaston Vouzote, un lieu où règne l'amour du bon... »

APERITIEVEN

Coupe de Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve - 15cl	13,60 €
Coupe de Crémant de Loire « La folie des loups » - 15cl	8,90 €
Glas zoete wijn « Folie de Roi » AOC Pacherenc	8,30 €
Kir Cassis met Bourgogne aligoté « Sylvain Dussart »	8,50 €
Kir Royal met Crémant de Loire « La folie des loups » (zwartebeessenliqueur of wijngaardperzik)	9,10 €
Porto Ramos Pinto wit	7,80 €
Porto Ramos Pinto rood	7,80 €
Porto Ramos Pinto 10 jaar	11,00 €
Sherry dry Tio pepe	6,90 €
Pineaux des Charentes « ABK6 », 5 jaar	7,80 €
Martini wit/rood	7,20 €
Negroni	11,90 €
Campari	7,00 €
Aperol Spritz	9,90 €
Pisang Ambon	6,90 €
Picon vin blanc « maison »	9,60 €
Ricard	6,90 €
Suze	6,50 €
Mojito	11,90 €
Gin Bombay	9,80 €
Copperhead Gin-Belgium	12,00 €
Gin Raw-Barcelona	11,00 €
Hendrick's Gin-Scotland	10,50 €
Etsu Gin-Japan	12,00 €
Gin Gin Mule (Gin, Menthe, Lime, Ginger beer)	12,50 €
Chip Chip (White Port & tonic, lime, mint)	12,50 €
Limoncello Spritz Basilic	12,50 €
Selectie van whiskies (digestieven kaart)	
Johnnie Walker Red Label	7,80 €
Absoluut Vodka	7,50 €
Rhum « Bacardi Carta Blanca »	8,40 €
Rhum « Bacardi Carta Oro »	8,90 €

SUPPLEMENTEN

+ Sup soda/cola/ananasapp	2,70 €
+ Sup vers sinaasappelsap	4,30 €
+ Sup tonic	3,90 €

ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Virgin Mojito	7,50 €
Like a Gin Gin Mule	12,90 €
Gin Botaniets Premium Gin 0° Alcohol	9,90 €
San Bitter	5,80 €

BIEREN

Stella Artois « uit vat » - 5,2%	3,40 €
Duvel - 33cl, 8,5%	5,90 €
Triple Karmeliet - 33 cl, 8%	6,50 €
« La Mouscronnoise » blonde triple - 33 cl, 8%	5,80 €
Omer - 33 cl, 8%	5,90 €
Guldenberg De Ranke « uit vat » - 33 cl, 8%	5,90 €
Fourchette « Mark the moment » - 33 cl, 7%	6,80 €
Saison de Dottignies - 33 cl, 5,5%	5,90 €
Noir de Dottignies - 33 cl, 8,5%	6,20 €
Saint-Feuillien blonde classique - 33 cl, 7,5%	5,90 €
Saint-Feuillien Grand Cru - 33 cl, 9,5%	6,50 €
Saint-Feuillien Fruit - 33 cl, 4%	5,90 €
Carlsberg 0,0%	3,80 €

FRISDRANKEN

Vittel 25cl	2,80 €
Vittel/San Pellegrino 50cl	5,50 €
Vittel/San Pellegrino 1L	9,50 €
Perrier 25cl	3,50 €
Coca cola/cola zéro	3,40 €
San Pellegrino « Aranciata » - 25cl	3,90 €
San Pellegrino « Limonata » - 25cl	3,90 €
Canada Dry - 25cl	3,90 €
Fuze Tea/Lipton Ice Tea - 25cl	3,50 €
Looza ananas/appel	3,80 €
Vers geperst sinaasappelsap	5,90 €
Big Tom Spiced Tomato Mix	5,80 €
Tonic San Pellegrino	3,80 €

« WACHTBORDJE BIJ HET APERITIEF »

Mini garnaalkroketten (8 stukken)	15,90 €
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus	15,50 €
♥ Beker van Snowkrab, pomelo en avocado, geroosterd brood	20,50 €
Iberico ham Bellota « Maldonado », pan coca en tomaat.	29,50 €
♥ Gedroogde Holstein tussenribstuk, ricotta di Buffala, grissinis (4 stukken)	14,90 €
Duo van knapperige taartjes: (4 stukken)	18,50 €
Rundstartaar en ricotta/ tartaar van tonijn en wasabi dressing	
Gegrilde witte pens	11,00 €

In blikjes Conserverie « Ramon Penā »

« Sardinas Guisadas Xouba », sardientjes in tomatensaus	16,80 €
« Mejillones », mosselen en escabèche	14,90 €
« Caballa », makreelfilet met citroen	15,50 €
(Onze blikjes zijn allemaal met geroosterd brood opgediend).	

GASTONS' KAART

KOUDE VOORGERECHTEN

🍷 Zalm « label rouge » op gravadlax wijze, Isigny AOC room, geroosterd brood (menu supp 3€)	19,50 €
♥ Carpaccio van Carabineros, avocado, dressing gember en limoen	24,00 €
♥ Garnaalcocktail: Iceberg sla, grijze garnalen bio ei, schaaldieren gelei	19,00 €
Carpaccio van zalm, passievrucht, espelette peper en limoen	18,00 €
Burratina, trio van tomaten, olijfbrood	17,50 €
Iberico ham Bellota « Maldonado », pan coca en tomaat	29,50 €

WARME VOORGERECHTEN

♥ Mi Gegrilde « Butterfly » gambas, boter met kruiden en limoenschil	22,00 €
🍷 Garnaalkroketter met gefrituurde peterselie	19,50 €
Gefrituurde pladijsreepjes met tartaarsaus	15,50 €
♥ Pannetje van inktvis, chorizo en look	17,50 €
🍷 Mi Halve « Baby Kreeft », grijze garnalen, groenteroomsaus (menu suppl 5 €)	23,00 €
🍷 ♥ « Œuf cocotte », asperges,prosciutto , broodkorstjes, emulsie van grana pranado	18,50 €

SALADES EN PASTA

Bladerdeeg van warme geitekaas, lavendelhoning, granny smith, noten	22,90 €
Mi Salade César « Monsieur Gaston » (gegrilde romeinse salade, kip, ansjovis, Parmesan)	24,50 €
♥ Mi De echte « Salade Niçoise » met kort gebakken rode tonijn	32,00 €
Carpaccio van rundsvlees « XXL », parmezaanschilfers, pesto van basilicum	26,50 €
Mafaldines « a la primavera »: aspergespunten, baby spinach, erwtjes, pesto van basilicum, burrata	26,00 €

VLEESGERECHTEN

🍷 Tartaar van rund volgens uw smaak gekruid, friet, salade	23,90 €
🍷 Mi Spies van gegrilde gele kip, roomsaus met chorizo, slaatje van parelcouscous met fetakaas	24,50 €
Balletjes in tomatensaus, salade, puree	19,90 €
🍷 Geflambeerd biefstuk « Black Angus », zwarte peperroomsaus, salade (menu supp 3€)	28,50 €
Mi Gegrilde tussenribstuk uit ierland « beurre maître d'hôtel » of béarnaise saus, salade.	34,00 €
lerse ossehaas , saus naar keuze	37,00 €
♥ Gebakken kalfszwezerikken , béarnaise saus, salade	39,00 €
♥ Mi Gegrilde kalfsrib, saus met gerookte shitake	31,50 €
Gegrilde Pressa Iberica Maldonado, fideua met chorizo, barbecue saus	34,50 €

VISGERECHTEN

Tomaat met grijze garnalen, frieten, mayonaise	1 stuk 24,00 € / 2 stukken 34,00 €
Tartaar van tonijn, friet, salade	31,50 €
🍷 Roggeveugel « A la Grenobloise »: kappertjes, tomaat en citroen	29 €
♥ Wilde zeebaars, roomsaus met dragon, seizoensgroenten	38 €
Zeetong « meunière », salade	39 €

KINDERMENU 18,50 €

Biefstuk, friet. +2,00 €
Kalfsballetjes in tomatensaus, puree.
Gefrituurde pladijsreepjes, friet.

Twee bollen ijs.
Chocolademousse.

Snoep.

« DAGSCHOTEL » - 19,50 € (iedere middag van maandag t.e.m vrijdag).

« LE BIB GOURMAND DE GASTON »
49 €
- 3 gangen -
1 voorgerecht+ 1 hoofdgerecht+ 1 dessert*
* Uit de 🍷 te kiezen.

FORMULE « ALL-IN »
Vanaf 10 personen.

77 €
par persoon.

Al onze gerechten zijn huisbereid of door lokale ambachtslieden.

♥ Gaston's selectie. Mi In « Mibrasa » gebakken.
De gerechten van het menu kunnen niet gewijzigd worden.